



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVA BÖREĞİ

3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet patates
1 adet kereviz
Yarım demet maydanoz
1 adet taze soğan
100 gram brokoli
Tuz, karabiber
Yarım yufka

Patates ve kerevizin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Tavadaki 5 dakika kavurup kızartın. Maydanozu kıyın, taze soğanı ince ince doğrayın ve brokolileri de çok ince bir şekilde kesip harmanlayın. Üzerlerine kavurulmuş patates ve kerevizi de koyup karıştırın. Yarım yufkayı didikleyerek bu karışıma ekleyin. Bir tavaya tereyağını koyup eritin ve üzerine bu karışımı koyun. Yumurtaları çırpın, tavadaki sebzelerin üzerine döküp bir kapakla kapatın. Bu şekilde kısık ateşte 5 dakika pişirip ters çevirin ve diğer tarafının da 3 dakika pişmesini sağlayın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.07.2023